



# TAGLIATELLE MIT CREVETTEN



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**400 g** Tagliatelle  
Olivenöl

## FÜR DIE SAUCE

**250 g**

**0.5** Zwiebel(n), fein gehackt

**1 EL** Butter

**100 ml** Weisswein, trocken

**1 Liter** Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

**1 EL** Dill, fein gehackt

**300 g** Crevetten, geschält

**2** Knoblauchzehe(n), fein gerieben

Butter, zum Braten

## ZUBEREITUNG

1. Tagliatelle in Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen.
2. Für die Sauce: Zwiebeln in Butter andünsten, mit Weisswein aufgiessen und einkochen lassen.
3. Gemüsebouillon dazugeben und zum Kochen bringen. QimiQ Saucenbasis einrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.
4. Shrimps mit dem Knoblauch in Butter anrösten, in die Sauce geben und mit den Tagliatelle vermischen.
5. Nach Belieben garnieren und servieren.